

АКТ
общественной комиссионной проверки
организации питания

№ 10 « 30 » 01 2026 г.

Дата проверки: « 30 » января 2026 г.

Время проверки: 09:50

Комиссией по контролю за организацией и качеством питания в МКОУ СШ № 2 г. Дубовки в составе : председателя родительского комитета Павловская Т.В., Наточеева Е.В., член родительского комитета 5 кл., Мармоль Ю.А., член родительского комитета 9 кл., Мелиховой И.В., классного руководителя 3 кл., Воросцовой Н.В. ответственной по питанию в школе.

проведена неплановая проверка организации питания ООО «СОЮЗ-К» на пищеблоке школьной столовой по адресу: Волгоградская обл., Дубовский р-он, г. Дубовка, ул. Почтовая, 52.

Цель проверки: выявление нарушений при организации питания и качеством питания в МКОУ СШ № 2 г. Дубовки.

В результате осмотра пищеблока и взвешивания готовых блюд установлено следующее:

1	Технологическое и холодильное оборудование – исправно/не исправно	исправно
2	Нарушений на пищеблоке - выявлено/не выявлено.	не выявлено
3	Соблюдение санитарно-гигиенических норм сотрудниками пищеблока (внешний вид, спец. одежда) – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
4	Нарушений в зале столовой - выявлено/не выявлено	не выявлено
5	Чистота и целостность столовых приборов - соответствует/не соответствует норме	посуда чистая, сколов нет
6	Меню - соответствует/не соответствует примерному меню.	соответствует
7	Вкусовые качества блюд - соответствуют/не соответствуют предъявленным требованиям	соответствуют
8	Соблюдение температурного режима – соблюдается/не соблюдается	соблюдается
9	Качество питания – много блюд осталось не тронутым /съели более половины / съели всё.	85% съеденной продукции
10	Суточная проба - имеется/не имеется (срок хранения 48 часов)	имеется
11	Бракеражный журнал готовой продукции - имеется/не имеется	имеется
12	Классные руководители – сопровождают/не сопровождают учащихся на обед.	сопровожают
13	Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи – да/нет	да
14	Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены – да/ нет	да

Вывод : Объёмы на выходе готовых блюд на пищеблоке соответствуют объёмам заявленным в меню. Вкусовые качества блюд соответствуют предъявленным требованиям. Запрещенные продукты в питании детей не употребляются. Классные руководители следят за организованным питанием учащихся. Комиссия признала работу столовой и организацию горячего питания школьников с 1-го по 11-й класс удовлетворительной. Претензий и замечаний со стороны проверяющих нет.

Рекомендации: Продолжить работу в таком же режиме.

Подписи членов комиссии:

Павловская Т.В. 
Мармоль Ю.А. 

Наточеева Е.В. 
Мелихова И.В.  Воросцова Н.В.